NEWS RELEASE

2024 年 1 月 19 日
オタフクソース株式会社

## お好み焼体験スタジオ OKOSTA
# 累計来場者 103 カ国 5 万人を達成

オタフクソース株式会社(本社：広島市西区、代表取締役社長：佐々木 孝富)が運営するお好み焼体験スタジオOKOSTA(オコスタ)は、2024年1月7日に累計来場者数が5万人となりました。

OKOSTAは、調理体験を通じてお好み焼の魅力を知っていただき、その思い出と味がコミュニケーションや食文化発信のきっかけとなることを願い、2018年10月4日に広島駅北口ekie内にオープンしました。これまで地元の方々を中心に、国内外からの観光客、修学旅行生まで、幅広い方々に訪れていただいています。

←5万人目のお客様は、何度か来場いただいている広島県在住のご家族。5万人にちなみ、お客様に当社商品を5つお選びいただきプレゼントしたほか、社員手作りのくす玉で、お客様とともに達成のお祝いをしました。

OKOSTA **施設概要**

| | |
|---|---|
| 名　　称 | OKOSTA (オコスタ) |
| 所 在 地 | 広島県広島市南区松原町 1-2　ekie DINING TERRACE 1F |
| 電話番号 | 082-207-1277 |
| 営業時間 | 10：00～20：30 |
| 体験時間 | ①10：30～12：00　②13：00～14：30　③18：30～20：00<br>(休業日：年末年始、お盆、10/1、11/23 ※詳細はお問合せを) |
| 収容人数 | 最大 40 名 |
| 対 象 者 | 小学 1 年生以上 |
| 延床面積 | 145.70 ㎡ (44.15 坪) |
| 予約受付 | 電話または Web |
| メニュー | 定番広島お好み焼体験 1,980 円（税込）<br>ムスリムフレンドリーお好み焼体験 2,200 円 （税込）<br>ベジタリアンお好み焼体験 2,200 円（税込）　　など |

店舗外観

※本件は、大阪商工記者会、広島経済記者クラブに同様の資料を配布させていただいております。


**本件についてのお問い合わせはこちら**
オタフクホールディングス株式会社　広報部　宮﨑・小原
〒733-8670　広島県広島市西区商工センター7 丁目 4-27
TEL：082-553-9961　MAIL：ota-pr@otafuku.co.jp


otafuku
小さな幸せを、地球の幸せに。

参考資料

## ■2023 年は年間外国人来場者数が過去最高に

2023 年 1~12 月は、OKOSTA へ計 14,235 名に来場いただきました。そのうち 4,701 名は外国人で約 30%を占めました。新型コロナウイルス流行前の 2019 年には、来場者 17,845 名のうち外国人が 2,666 名(約 15%)で、一年間の外国人来場者数は 2023 年が過去最高となりました。

## ■これまでに 102 カ国の方々がお好み焼作りを体験

国別では、アメリカ、オーストラリア、イギリス、台湾の順に多く(表1)、広島県を訪れる方の国籍別割合に近いことがわかりました(表2)。アメリカからのお客様が多い要因として、広島駅からJRで50分程に位置している山口県岩国市の米軍関係者や、平和記念公園や宮島などを訪れる観光客が多いことが考えられます。2023年5月に行われたG7広島サミットの際にはイギリスのスナク首相が訪れてくださり、広島お好み焼作りを体験され、その写真が英国大使館の公式X(旧Twitter)で公開されて話題となりました。その効果あってか、イギリスからも多くのお客様が訪れています。同年の8月6日(広島平和記念日)には各国の大使25名がお好み焼作りを体験されました。

当店はHPと電話で予約を受け付けていますが、Airbnb*やSNSでの口コミにより、OKOSTAを知っていただく機会も多いようです。オーストラリアからは、団体ツアーなどでお越しになる方が多いことも特徴です。

*Airbnb(エアビーアンドビー)とは、WEB サイト上もしくはアプリを介して宿泊施設や観光体験を予約できるサービス。

## ■多様なニーズに応えるコース

英語でのお好み焼体験教室も実施しており、作り方だけでなく広島お好み焼の成り立ちをご説明します。また、豚肉の代わりに大豆ミートを使用したベジタリアンお好み焼や、イカ・エビを使い、肉・魚成分を含まない有機お好みソースを使用したムスリムフレンドリーお好み焼など、多様なニーズに応えるコースをご用意しています。鉄板を囲み、賑やかにお好み焼を作って食べる楽しさは、世界共通かもしれません。

## ■国内では、広島県在住の来場者が圧倒的多数

2023年の都道府県別来場者は、中四国在住の方が半数以上を占め、なかでも広島県在住者が全体の約49%を占める結果となりました。(表3)広島県在住の方は、「家庭で美味しいお好み焼を作るために、お好み焼の作り方を講師から学びたい」と体験にお越しいただくことが多く、広島お好み焼を作って食べることに興味を持っている方が他県と比べて多いと言えます。

表 1. 2023 年 OKOSTA 外国人客国籍別割合

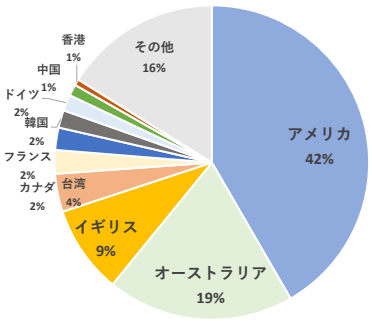
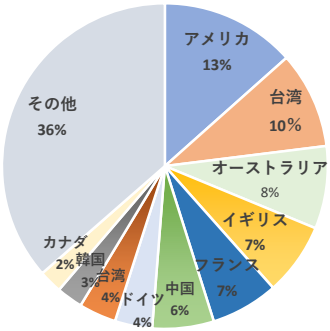
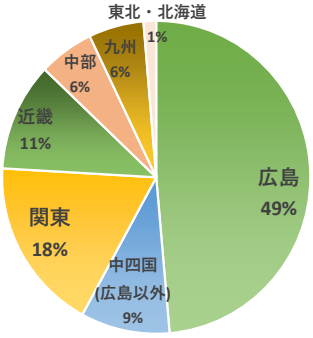



表 2. 2019 年広島県外国人客国籍別割合




出典元：一般社団法人広島県観光連盟
「広島県観光客数の動向」

表 3. 2023 年都道府県別来場割合




お好み焼体験スタジオ OKOSTAでは、今後とも多くの方に、広島の復興と共に歩んだ「お好み焼」を作る楽しさ・美味しさと、その食文化を広めていけるよう、取り組んでまいります。